

Restaurant scolaire



Lundi 4 août

Carottes râpées bio 

Filet de poulet

Couscous et carottes

Yaourts sucrés bio 

Mardi 5 août

Sauté de boeuf aux épices

Purée de pommes de terre, céleri

Avel Mat Eugénie 

Pêches jaunes

Mercredi 6 août

Pique-Nique :

Buns, thon mayonnaise et tomate

Chips

Emmental

Pommes bio 

Jeudi 7 août

Velouté petits pois et menthe

Haricots rouges à la mexicaine

Polenta crémeuse

An Alré 

Nectarines jaunes

Vendredi 8 août

Tomate, Mozzarella

Lasagnes boeuf lentilles

Salade verte bio 

Glaces

Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire



Lundi 11 août

Concombres ciboulette

Rôti de porc

Boulgour et haricots blancs à la tomate

Yaourt vanille Kervihan 

Mardi 12 août

Salade de lentilles et oignons rouges

Tarte tomate et fromage

Salade verte et crudités

Saint-Maurice

Ananas

Mercredi 13 août

Pique Nique :

Sandwich Emmental et jambon

Salade de riz, concombres et maïs

Compote de fruits

Jeudi 14 août

*Batonnets de carottes et concombres,
sauce yaourt*

Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne

Pommes de terre et légumes de saison

Fromage blanc et crème fouettée

Vendredi 15 août

Féié

Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire



Lundi 18 août

Coleslaw
Porc au caramel
Riz Basmati et légumes
Yaourt sucré

Mardi 19 août

Betteraves et Fêta
Dhal de lentilles corail aux légumes
Céréales goumandes
Tomme
Tiramisu aux fruits rouges

Mercredi 20 août

Pique Nique :
Cold dog mayonnaise
Salade de pâtes, tomates et concombres
Banane

Jendredi 21 août

Tomates farcies
Riz créole
Petits suisses
Pêche jaune

Vendredi 22 août

Pastèque
Brandade de poisson,
pommes de terre et courgettes
Salade verte
Yaourts aux fruits

Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Restaurant scolaire



Lundi 25 août

Concombres et tomates
Riz cantonnais
Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Mardi 26 août

Filet de poisson pané
Semoule et courgettes
Avel Mat Eugénie 
Nectarines

Mercredi 27 août

Pique Nique :
Sandwich au poulet
Chips et tomates
Banane

Jeudi 28 août

Salades froides
Yaourt à boire
Compote de pommes

Vendredi 29 août

Emmental en bâtonnets
Grillade party
Frites
Glaces

Fournisseurs locaux

- Ferme du Golfe - Arradon (yaourts et fromage blanc bio)
- Boulangerie Asselineau - Baden (pains)
- Ferme Eugénie - Languidic (fromages locaux)
- Ferme Le p'tit fermier Kervihan - Mendon (yaourts et fromages)
- M^{elle} Breizh - Plescop (galettes et crêpes)
- Les jardins de Betty - Baden (légumes bio)
- L'Oasis - Baden (légumes bio)
- Ferme de Nérouidic, Plougoumelen (lait entier)

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons. Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'ensemble des viandes servies sont d'origine France. Présence d'allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.